מקלובה קציצות וחצילים

רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות אורז פרסי
- גרם בשר בקר טחון טחון
- בצל מגורר בפומפיה
- שיני שום כתושות
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- לפי הטעם מלח
- פנים של חציל בינוניים, לא קלופים, פרוסים לעיגולים בעובי של 1 ס"מ
- שיני שום כתוש
- עגבנייה פרוסות דק
- כפות שמן קנולה לטיגון
- כפית כורכום
- כפית קינמון טחון
- כפית פלפל שחור
- כפית פלפל אנגלי
- 1/2 2/1 כפית הל טחון
- לפי הטעם מלח
- כוסות ציר עוף (אבקת תיבול עוף אסם מומסת במים חמים)
- עלים פטרוזיליה קצוצים
- 1/2 2/1 כוס אגוזים
- גבעולים בצל ירוק חתוכים לטבעות דקות
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מעבירים לקערה את הבשר הטחון, בצל, שום, פירורית זהב, ביצה, מלח ופלפל מערבבים לתערובת אחידה. מניחים לחצי שעה במקרר.
2. יוצרים קציצות בינוניות ומשטחים.
3. מחממים במחבת את השמן (חצי עמוק). מטגנים את הקציצות במשך כשתי דקות מכל צד. מוציאים מהמחבת, ומניחים בקערה על נייר סופג.
4. במחבת עם שמן מטגנים את פרוסות החצילים משני הצדדים, עד שהן מזהיבות, ומעבירים לכלי עם נייר סופג.
5. הרכבת המקלובה: מסדרים על קרקעית הסיר שכבה של קציצות, ומעליהן שכבה של חצילים. מפזרים מעל את השום הכתוש, מסדרים מעל שכבה של פרוסות העגבניות, ומסדרים מעל בשכבה אחידה, את האורז.
6. מערבבים בקערית את התבלינים עם ציר המרק, ויוצקים בזהירות מעל האורז. מניחים את הסיר על כיריים, ומביאים לרתיחה.
7. מנמיכים את הלהבה לנמוכה, וממשיכים לבשל עם סיר מכוסה במשך כ-20 דקות.
8. מכבים את הלהבה, ומניחים לתבשיל לנוח במשך רבע שעה.
9. מכסים את הסיר בכלי גדול, והופכים במהירות. מקשטים בעלי פטרוזיליה קצוצים, אגוזים, ובצל ירוק. ומגישים חם.

60 דקות

4 servings 4